

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
PASTEL SACHER-PASTELERIA BUENAVISTA		X

FABRICANTE	NOMBRE DEL FABRICANTE		
	PASTELERIA BUENAVISTA SL		
	DIRECCIÓN		
	CIUDAD ASUNCION 42 BIS//ENRIQUE SANCHIS 40	CP 08030	NIF B65277923
Nº R.S.I.: 20.10064/CAT - 20.08919/CAT		PAÍS DE ORIGEN: ESPAÑA	

DESCRIPCION (breve descripcion del producto)

Meloso bizcocho de chocolate relleno de mermelada de fresa y cubierto de cobertura de calidad de chocolate y decoracion en chocolate blanco.

INGREDIENTES (lista de ingredientes según norma vigente)

BIZCOCHO (preparado(Azúcar, harina de trigo, almidón de trigo, cacao en polvo, emulgentes: E472a-E472e-E472b; gasificantes: E450- E500- E341; leche descremada en polvo, aroma, sal, estabilizante E415), huevo natural, agua);
MERMELADA DE FRESA (Azúcar, pulpa de fresa, agua, jarabe de glucosa, gelificante E440ii, acidulante E330, espesante E410, conservantes E202-E223, antiespumante, colorante rojo natural, aroma fresa); **COBERTURA DE CHOCOLATE** (Aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenas (39,05%), azúcar (33,60%), polvo de cacao semidesgrasado (19.80%), pasta de avellana (5%), leche descremada en polvo (2%), emulgente (0.50%) (lecitina de soja:E-322) y aroma (vainillina));
AGUA; AZÚCAR; COBERTURA BLANCA (Aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenas, azúcar, leche descremada en polvo (20.10%), emulsionante (lecitina de soja:E-322) y aromas (vainillina, limón)).

IMAGEN DEL PRODUCTO



MODO DE EMPLEO (instrucciones de utilización, si aplica)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
PASTEL SACHER-PASTELERIA BUENAVISTA		X

PRODUCTO

REFRIGERACIÓN: Conservar en nevera (min 0° a 5° max)
 Este producto tiene una duración de 20 días en refrigerado.
CONGELACION: Conservar en congelador (min -18° a -22° max)
Este producto puede descongelarse en refrigeración antes de servir.
Una vez descongelado conservar a 0° - 2° como máximo 24h

DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido en alergenosen según norma vigente. Indicar la presencia de sulfitos aunque sean <10ppm)

Cereales que contengan gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input checked="" type="checkbox"/>
Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuetes y derivados <input type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input type="checkbox"/>
Soja y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input checked="" type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>
Colorantes de declaración según Rglto 1338/2008	

EN SU PROCESO DE ELABORACIÓN PUEDE ADQUIRIR TRAZAS O RESTOS DE:

Cereales que contengan gluten <input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara <input type="checkbox"/>
Crustaceos y derivados <input type="checkbox"/>	Apio y derivados <input type="checkbox"/>
Huevos y derivados <input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/>
Pescado y derivados <input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados <input type="checkbox"/>
Cacahuetes y derivados <input checked="" type="checkbox"/>	Anhídrido sulfuroso y sulfitos <input checked="" type="checkbox"/>
Soja y derivados <input type="checkbox"/>	Altramuces y derivados <input checked="" type="checkbox"/>
Leche y derivados (incluída la lactosa) <input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/>

DECLARACIÓN DE OMG's (utilización o no de productos OMG's)

Estatus OGM: tal y como se describe en el Reglamento (EC) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, no se requiere etiquetado específico adicional.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (descripción de los caracteres organolépticos del producto en el momento de la entrega)

Este producto se toma a temperatura fría o ambiente según estación.
 Aspecto: redondo Olor: chocolate Sabor: chocolate y fresa color: marron oscuro, interior marron choco negro

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE (descripción de los requerimientos de almacenamiento y transporte)

PRODUCTO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO PASTELERIA

NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA	CÓDIGO PROVEEDOR	CODIGO INTERNO
PASTEL SACHER-PASTELERIA BUENAVISTA		X

PRODL

REFRIGERACIÓN: Mantener el producto durante su transporte en lugar fresco 0 a 5°. Conservar refrigerado 0-10°.
CONGELACIÓN : Mantener el producto durante su transporte en congelación (-18°C).
 Conservar congelado (-18°C)
 Conservar una vez descongelada (0 a +4°C)

VIDA ÚTIL (tiempo máximo de uso desde el momento de la elaboración/envasado)

Refrigerado: 20 días durante todo el año, exceptuando los meses de verano 15 días
 Congelado: 6 meses
 Refrigerado después de su descongelación: 24 horas

LOGÍSTICA

PRESENTACIÓN (peso/unidad, formato de presentación)

Pastel sobre blonda de cartón parafinada dorada apta para alimentación.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE (material, tamaño, sistema de identificación del lote y fecha de caducidad)

Caja 0327X0318X0094 con etiqueta en su frontal.

CONTENIDO DEL ETIQUETAJE (descripción de los elementos que se incluyen en la etiqueta para la identificación y trazabilidad del producto)

Referencia del producto, nombre del producto, ingredientes, código de barras, número de lote, fecha de caducidad, temperatura de conservación e información sobre alérgenos.

PALETIZACIÓN (cajas/palet, cajas/piso, nº de pisos, peso neto palet)

Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	27/04/2011	0
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	08/01/2013	1
Elaborado por:	Fecha elaboración	Nº edición
PASTELERIA BUENAVISTA SL	20/03/2013	2